LIEFERANT	
Name	Georg Lemke GmbH & Co.KG
Straße	Späthstraße 31/32
Land / PLZ / Ort	Deutschland / 12359 / Berlin
Tel. - Nr.	+49 30 665813
Fax. - Nr.	+49 30 66581500
E-Mail-Adresse / Homepage	service@lemke.de / www.lemke.de
Ansprechpartner Bestellung	Kundenservice (Tel.: +49 30 66581-465)
Ansprechpartner QM / QS	Frau Runge (Tel.: +49-30- 66581-477) / Herr Sven Hell (Tel.: +49-30-66581-504)

BEZEICHNUNG	
Fertigwarenbezeichnung	Haselnusskerne fein gehackt, geröstet
Verkehrsbezeichnung	Haselnusskerne
Produktbeschreibung	Aus Haselnusskernen ausgewählter Qualitäten, entschält, geröstet und gehackt.

VERWENDUNGSZWECK
Zum direkten Verzehr und zur Weiterverarbeitung in der Lebensmittelindustrie

ZUTATENLISTE	
Zutaten (gemäß VO (EG) Nr. 1169/2011	100% Haselnüsse

ANGABEN ZUR VERPACKUNG, LAGERUNG, HALTBARKEIT, TRANSPORT	
Verpackungsmaterial	Vakuum-Kunststoffsack, leicht mit Stickstoff begast oder Kunststoff-Eimer oder Karton mit Innenfolie
Gebindegewicht (netto)	20,0kg / 10,0kg / 2,5kg / 12,5kg
Lagerkonditionen (Lagertemperatur / Luftfeuchtigkeit)	max. 20°C / 70% Luftfeuchtigkeit
MHD (ungeöffnet in Originalverpackung)	9 Monate (Vakuumsack, Karton); 6 Monate (Kunststoffeimer)
Restlaufzeit (mindestens)	3 Monate
Charge-Kennzeichnung	JJJJMMTT
Zusammenverladung mit artfremden Warengruppen ist auszuschließen. Ware ist vor Kontamination geschützt verpackt.	
Kühltransport ab einer Außentemperatur von > 22 °C. Laderaum / LKW/Fahrzeug: geruchsneutral, sauber und trocken	

SENSORISCHE MERKMALE

Geruch	rein, artspezifisch, ohne Fremdgeruch
Geschmack	rein, nach gerösteten Haselnüssen, nicht muffig oder ranzig
Aussehen / Farbe	honiggelb bis mittelbraun

CHEMISCHE UND PHYSIKALISCHE PRÜFPARAMETER

Parameter	**Angabe von Wertbereichen**		**Einheit**	**Anmerkungen / Methode**
	Min	**Max**		
Wassergehalt		2,5	%	Trockenschrank 103° / 4 h
Mykotoxine Aflatoxin B1	lt. VO(EG) 2023/915			halbquantitative
Summe der Aflatoxine B1, B2, G1, G2	lt.VO(EG) 2023/915			Methode
Korngrößenverteilung				Siebanalyse RETSCH DIN 3310/1
> 4,0 mm		5,0	%	
2,0 - 4,0 mm	70,0		%	
< 2,0 mm		25,0	%	
Fremdbestandteile	< 0,001		%	

MIKROBIOLOGISCHE ANFORDERUNGEN

Keimgruppe	**Grenzwert**	**Einheit**	**Methode**
Gesamtkeimzahl	Max. 5000	KbE/g	PC-Agar, 30°C, 72h
Hefen / Schimmelpilze	<100	KbE/g	DG18-Agar, 25°C, 5 Tage
Enterobacteriaceae	<100	KbE/g	VRBD-Agar, 30°C, 24h im Overlay-Verfahren
E.coli	negativ	/ 0,1g	VRB-Agar, 30°C, 24h - bei pos. Befund: Ausstrich auf TBX-Agar, 44°C, 24h
Salmonellen	negativ	/250g	ASU L 00.00-20:2018

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTANGABEN (BERECHNET AUF 100g)

Kilojoule (KJ)	2861
Kilokalorien (kcal)	693
Fett (g)	64
davon gesättigte Fettsäuren (g)	4,6
Kohlenhydrate (g)	11
davon Zucker (g)	7,6
Protein (g)	15
Salz (g)	<0,01

RÜCKVERFOLGBARKEIT

Die Rückverfolgbarkeit des Rohstoffs ist anhand folgender Kennzeichnung/Identifikation gewährleistet:

Artikelnummer	X	Chargennummer	X

Die verwendeten kritischen Rohstoffe sind anhand dieser Kennzeichnung/Identifikation rückverfolgbar/identifizierbar.

Die verwendeten Rohstoffe und Verpackungsmaterialien sind spezifiziert.

DEKLARATION VON ALLERGEN UND TIERISCHEN ZUTATEN

Entspricht der Verordnung (EG) Nr. 1169/2011 Lebensmittelinformationsverordnung.

Kategorie	Ist im Produkt enthalten	vorhanden in:	Kreuz-kontamina-tion	genaue Bezeichnung
Glutenhaltiges Getreide	Nein	/	Nein	
Milch (einschließlich Laktose)	Nein	Fabrik	Nein	Milchpulver, Laktose
Eier und daraus hergestellte Produkte	Nein	Fabrik	Nein	Eiweißpulver
Fische und daraus hergestellte Produkte	Nein	/	Nein	
Krebstiere und daraus hergestellte Produkte	Nein	/	Nein	
Sojabohne und daraus hergestellte Produkte	Nein	Fabrik	Nein	Emulgator Sojalecithin
Erdnüsse und daraus hergestellte Produkte	Nein	/	Nein	
Baumnüsse* (Schalenfrüchte) und daraus hergestellte Erzeugnisse; *) zu dieser Gruppe gehören: Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Kastanie, Hickorybaum, Pinienkerne und Queenslandnuss	Ja	Anlage	Ja	Haselnüsse als Produkt, Spuren von Mandeln
Sesamsamen und daraus hergestellte Produkte	Nein	/	Nein	
Sellerie und daraus hergestelle Produkte	Nein	/	Nein	
Senf und daraus hergestellte Produkte	Nein	/	Nein	
Schwefeldioxid und Sulfite deren Gehalt 10mg/kg bzw. 10ml/l übersteigen	Nein	/	Nein	
Weichtiere und hergestellte Produkte	Nein	/	Nein	
Lupine und daraus hergestellte Produkte	Nein	/	Nein	

SENSIBLE GRUPPEN	geeignet für	nicht geeignet für
geeignet für Vegetarier	X	
geeignet für Veganer	X	
geeignet für Kosher	X	
geeignet für Halal gem. Codex Alimentarius	X	
Personen mit Lactoseintoleranz	X	
Personen mit Hühnereiweißintoleranz	X	
Personen mit Glutenintoleranz	X	
Schwangere	X	
Säuglinge / Kleinkinder		X
Senioren	X	

GVO / BESTRAHLUNG
Die Fertigware wurde nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt.
Die Fertigware enthält keine Zutaten, die mit ionisierenden Strahlen behandelt wurden.
Die Fertigware wurde nicht gentechnisch verändert.
Die Fertigware wurde aus nicht gentechnisch veränderten Zutaten hergestellt.

LEBENSMITTELRECHTLICHE ANFORDERUNGEN
Die Ware entspricht dem deutschen und europäischen Lebensmittelrecht, insbesondere:
der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit
dem Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFBG)
der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene vom 29.04.2004 in der gültigen Fassung
der Verordnung (EG) Nr. 2023/915 der Komission vom 25. April 2023 zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln in der aktuell gültigen Fassung.
der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel
der Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen

erstellt durch	geändert	geprüft	in Kraft gesetzt	gedruckt
Radzymski, Stefan 22.06.09	Resch, Katrin 08.05.24	Reali, Martina 08.05.24	Runge, Angelika 08.05.24	PNikoosokhantayar 21.02.25